

renogúia

Novembro e Dezembro de 2006

Ano 7 - Nº 40

Festividades de
Natal prometem
brilho e alegria

PÁGINAS 20 a 22



Produção CASEIRA

Doces ou salgados, pratos
típicos vão dar água na boca do
turista que viajar no fim do ano

PÁGINAS 12 a 16

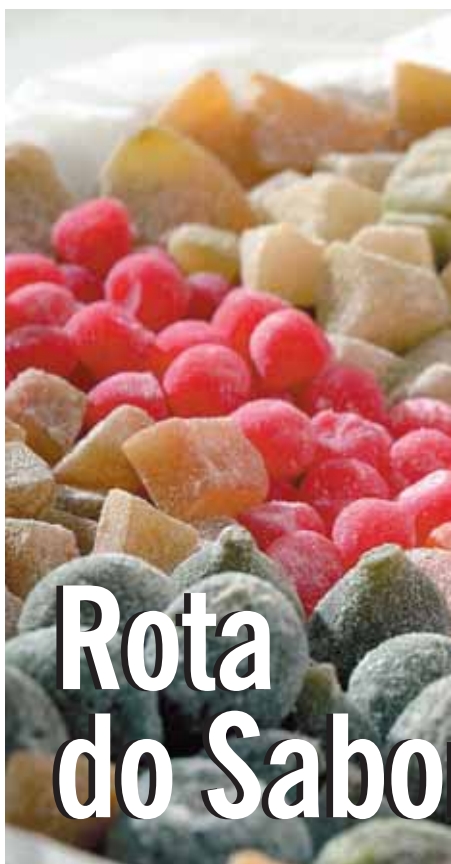
O que provar? Esta será uma grande dúvida para os turistas que visitarem a região; são tantas as delícias produzidas por estas bandas que você nunca esquecerá estes caminhos...

Os doces são feitos à base de frutas cozidas, mergulhadas em calda de açúcar e água, e polvilhadas com açúcar cristal. O preparo é feito no capricho, com frutas de qualidade, em tachos de cobre e fogão à lenha. É de dar água na boca... Esse ritual acompanha o preparo dos doces cristalizados de Mococa, preparados por Diva Trindade Fernandes, conhecida como Diva Doceira. Essa é uma das delícias que serão contadas nesta reportagem.

De Campinas a Mococa, passando pelo Circuito das Águas Paulista e chegando ao Sul de Minas Gerais, são tantos pratos caseiros, que vai ser difícil pra você escolher. Por isso, nosso roteiro gastronômico começa revelando sabedorias seculares.

Os doces cristalizados de Mococa têm sua origem em 1951, quando Diva foi trabalhar com Filomena Brunharo. Na época, a diva dos doces cristalizados. "Ela foi minha grande mestra", ressalta. "Era uma pessoa espetacular que me ensinou o grande segredo dos doces cristalizados: o ponto de fervura da calda."

Figo, abacaxi, limão, melancia, abóbora, batata, banana, mamão, laranja ou cidra, não importa. Os doces da Diva atendem não só a clientes de Mococa e região, mas também do Exterior. Sua fama cruzou fronteiras e lhe rendeu o título emérito de "Mulher de Mococa". Em sua homenagem, foi criada até uma comunidade num site de relacionamentos da Internet, com cerca de 150 membros.



Rota do Sabo

"Temos clientes em vários países da Europa, no Japão e nos Estados Unidos", conta Diva. "Já se tornou um hábito presentear as pessoas com esses doces." Suas guloseimas são encontradas em embalagens que variam de 250 gramas a dois quilos. O preço médio do quilo é R\$ 25,00.

Em Caconde, doces, geléias, pimentas, temperos e molhos revelam, sobretudo, imaginação. Formada em Educação Artística, mas com grande paixão pela culinária, a microempresária Ana Claudia Fiorini comercializa mais de 50 produtos fabricados em pequenas quantidades e de forma artesanal.

Sua criatividade na cozinha nasceu da per-

Doces cristalizados
aguçam o apetite a
qualquer hora



r

cepção de que os turistas que visitavam Caconde necessitavam levar um souvenir. "Comecei a desenvolver alimentos através de muita pesquisa com matérias-primas", explica Ana Cláudia. Da experimentação, surgiram várias delícias, que atendem pela marca quaqueonde. Em tupi, a palavra significa "trilha por onde passam muitos". Supõe-se ainda que seja a origem do nome da cidade.

Entre os destaques, estão pasta de berinjela e geléias de pimenta e mexerica. A última é produzida com a fruta nativa de Caconde, a tangerina. "Eu aproveito até a casca", conta. "Depois de cozida e picada em tirinhas, utilizo na decoração da geléia." Para o pro-

cesso de fabricação dos doces, ela utiliza tachos de alumínio.

O mesmo cuidado com as receitas, Ana Cláudia tem com as embalagens. Todas são adornadas como se fossem souvenir, guardando em seu interior aquele gostinho apurado dos condimentos regionais. O custo de uma embalagem com 250 gramas da pasta de berinjela é de R\$ 4,00. Já 300 gramas de geléia de mexerica sai por R\$ 3,00.

RECEITA

O turista que está atento a conhecer a culinária típica do Interior vai se encantar com Lindóia e São José do Rio Pardo. Mais que o



Sorvete de queijo é uma das atrações em Lindóia

ato de preparar pratos de forma artesanal, um recado para quem visita essas cidades é "sua presença é importante para nós".

Em Lindóia, pode-se encontrar sorvete fabricado de modo antigo. A calda-base é preparada um dia antes, utilizando-se leite puro da fazenda e polpas de frutas frescas. Essa calda é batida durante 25 minutos dentro de um pote colocado num tanque com salmoura a 18 graus negativos. Depois de retirado com ajuda de uma pá, o sorvete é levado ao freezer.

Segundo a gerente do Engenho Cavalão de Tróia, Arcília Aparecida Soares, são preparados 15 sabores diferentes. "O carro-chefe é o sorvete caseiro de queijo, com queijo parmesão e pedacinhos de queijo fresco de fabricação própria", conta. Ela lembra que, quando os clientes saboreiam a sobremesa, exclamam, surpresos, 'hossa, que delícia! Nunca tinha experimentado esse tipo de sorvete.' E perguntam: 'o que são esses pedacinhos que encontramos na massa?'

Para Arcília, dedicação e amor ao trabalho também fazem parte da receita dessa deliciosa iguaria. O sorvete de queijo custa R\$ 15,00 o quilo. A casquinha com uma bola

custa R\$ 1,00 e o cascão com duas bolas, R\$ 2,00. Além dos sorvetes, o local produz ainda café torrado e moído, queijos e coalhadas, suco de uva e fubá.

Mesmo não sendo refrescante como sorvete, a sopa de cebola de São José do Rio Pardo é a principal atração da cidade, até com a chegada do verão. Isso porque o município é um dos maiores produtores de cebola do País. Essa abundância fez com que os moradores buscassem uma alternativa para melhor aproveitar a matéria-prima, indo além do uso apenas como tempero.

Uma dessas pessoas foi Maria da Penha



Geléias de pimenta e mexerica e pasta de berinjela são algumas das delícias de Caconde

Silva Barbosa, conhecida como Penha, que dá à sopa de cebola seu toque pessoal. A receita leva cebola cozida e picada, batida com creme de leite no liquidificador. "Ao invés de engrossar o caldo com maisena, uso farinha de trigo torrada", revela.

A quem está preocupado com os odores da cebola, Penha garante: a sopa não deixa mau hálito. "O sabor fica diferente", frisa. "Ninguém reclama, mesmo quem não gosta de cebola." Ela comercializa o prato em feiras locais. Uma tigela da sopa custa R\$ 2,00, em média. Em sua barraca, também são servidos salgados, pastéis e outros caldos.

DA HISTÓRIA À MESA

Uma contribuição histórica pode fazer toda a diferença quando a idéia é levar uma receita caseira ao status de prato típico de uma cidade. É o caso do "Bacalhau Veio de Trem", um prato antigo, resgatado através de livros de receitas caseiras da época em que o peixe era transportado por trem.

Hoje, em Jaguariúna, a receita faz homenagem à Maria Fumaça, trem que renasceu para o turismo com a extensão do trecho entre o rio Jaguari e a antiga estação final, na entra-



Pasta da Serra é o prato oficial de Serra Negra

da do município. Segundo o empresário Felipe Moraes Ziggatti, o prato também faz referência à comida dos antigos paulistas.

"A receita leva bacalhau acompanhado de batatas cozidas passadas na manteiga e arroz", explica. O turista que experimentar esta especialidade (o prato individual custa R\$ 32,00) ainda leva pra casa o prato de cerâmica, pintado à mão. Nele, a figura animada de um peixe como maquinista da locomotiva.

Em Serra Negra, a história do prato oficial da cidade está relacionada com o café, segunda economia local. "Pasta da Serra" foi elaborado em julho deste ano pelo chef paulistano Vinicius Manfredi, em parceria com a prefeitura.

"A escolha seguiu uma receita para valorizar a cultura cafeeira, além de homenagear a tradição da colonização italiana local", avisa o secretário de turismo, cultura e desenvolvimento econômico da prefeitura, Fernando Moreira da Silva Júnior.

A receita traz macarrão tagliarini à bolonhesa, com paio defumado e, é claro, café. O prato completo custa R\$ 38,00. "Procurei ingredientes que combinassem entre si e que agregassem paladar ao café", revela o chef Manfredi. Segundo ele, o preparo inaugural foi realizado em praça pública para que a população e os turistas pudessem provar e aprovar. E você, já sabe o que vai saborear?





Fotos: Helton Wagner

Momentos da produção fotográfica: preparo dos doces cristalizados exige disposição, equipe integrada e 'boa mão'

SERVIÇO

CAÇONDE - os produtos *quaqueonde* são encontrados na Rua Cel. Tito Leonel, 53, Bela Vista, de segunda a sábado, das 8 às 17 horas, e aos domingos, das 8 às 12 horas. Informações: (19) 3662-1299;

JAGUARIÚNA - o prato "Bacalhau Veio de Trem" pode ser encontrado no Restaurante Vila Bueno, na Rua Dona Ermelinda, 81, Centro, de segunda a quinta, das 12 às 22 horas, sextas e sábados, das 12 às 24 horas, e aos domingos, das 12 às 15 horas. Informações: www.vilabueno.com.br e pelo telefone (19) 3867-3320;

LINDÓIA - o sorvete pode ser comprado na Avenida 31 de Março, 1.495, Centro (em frente à rodoviária), diariamente, das 8

às 18 horas. Informações: (19) 3898-1278;

MOCOCA - os doces da Diva são vendidos na Rua Costa Pereira, 541, Vila Mariana, das 7 às 18 horas. Informações: (19) 3656-0741/2568;

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO - a barraca da Penha faz parte da Feira do Produtor, realizada aos domingos, das 4 às 10h30, na Avenida Perimetral s/nº (próximo à rodoviária). Informações: (19) 3608-4401;

SERRA NEGRA - "Pasta da Serra" é servida no restaurante do Hotel Pousada Shangri-la, na Estrada das Tabaranas km 8, Bairro Tabaranas. Informações: (19) 3892-3765. ■

Auto Posto Parque Cidade Nova

ESSEO

GASOLINA GARANTIDA

ESSEO

AGORA COM G.N.V.

Gás Natural Veicular

Av. Bandeirantes 1135 Mogi Guaçu - SP - (19) 3861-2994